取扱説明書

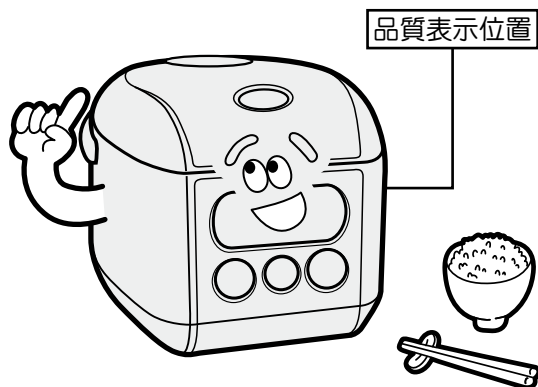
マイコンジャー炊飯器

品番 ECJ-LS30 (0.54L炊き)

一般家庭用
（業務用としては使用しないでください）

保証書付(裏表紙)

お買上げまことにありがとうございます。

- この「取扱説明書」(保証書付) をよくお読みのうえ正しくお使いください。
  お読みになった後は、いつでも取り出せるところに大切に保管してください。
  特に1～3ページの「**安全上のご注意**」を必ずお読みください。
- この商品を使用できるのは日本国内のみで、国外では使用できません。
  This appliance is designed for domestic use in Japan only and cannot be used in any other country.

特　長

- ふっくらおいしい　**ハイパワー460W・厚釜最大2mm**
- 環境に配慮した　**無洗米炊飯対応水位線付**
- メニューいろいろ　**発芽玄米・カレー用・蒸し調理付**
- 便利な　**時計式タイマー・洗米チェックライン**

もくじ　ページ

取扱説明書・保証書には商品の色記号の表示を省略しています。包装箱に表示している品番の（　　）内の記号が色記号です。

安全上のご注意　必ずお守りください

ここに示した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するための、安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。その表示と意味は、次のようになっています。

● **この表示を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる内容を、2つに区分しています。**

警告 人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容。	**注意** 人が傷害を負う可能性および物的損害のみの発生が想定される内容。

● **本文中の絵表示の意味です。**

⃠ は、してはいけない「禁止」の内容です。	一般的な禁止　 分解禁止　 接触禁止 水ぬれ禁止　ぬれ手禁止
● は、必ず実行していただく「強制」の内容です。	必ず行う　 さし込みプラグを抜く

警告

異常・故障時には、直ちに使用を中止する

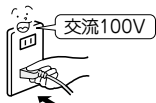
そのまま使用すると、発煙・発火、感電、けがのおそれがあります。

<異常・故障例>

- 電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や、変色、損傷している。
- 電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。
- 電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。
- 炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。

※すぐにさし込みプラグを抜いて、お買上げの販売店へ点検、修理を依頼してください。

電源は交流100Vのコンセントを使う

交流200V・船舶などの電源で使うと、火災・感電の原因となります。

コンセントは単独で使う

定格15A以上のコンセントを単独で使う。

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して、発火することがあります。

さし込みプラグは清潔にする

さし込みプラグは、刃および刃の取付面にほこりが付着している場合はよく拭く。

火災の原因となります。

さし込みプラグは、コンセントの奥まで確実にさし込む

さし込みが不完全ですと、火災・感電・ショートの原因となります。

改造はしない

改造はしない。また、修理技術者以外の人は、分解したり修理をしない。

火災・感電・けがの原因となります。修理はお買上げの販売店または当社指定の「お客さまご相談窓口」にご相談ください。

蒸気口に手を触れない

やけどをすることがあります。

特に乳幼児には、さわらせないよう注意する。

⚠ 警告

ぬれた手でさし込みプラグの抜きさしはしない

感電やけがをすることがあります。

水につけたり、かけたりしない

ショート・感電のおそれがあります。

電源コードは乱暴に扱わない

電源コードを傷付けたり、破損したり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、熱器具に近づけたりしない。また、重い物をのせたり、挟み込んだりしない。

電源コードが破損し、火災・感電の原因となります。

傷んだときは使わない

コードやさし込みプラグが傷んだとき、コードの一部やさし込みプラグが熱いとき、コードを動かすと通電したり、しなかったりするとき、コンセントのさし込みがゆるいときは使用しない。

感電・ショート・発火の原因となります。

取扱説明書に記載以外の調理には、絶対に使わない

蒸気や内容物が噴出して、やけどやけがのおそれがあります。

<使用してはいけない調理例>

- ノリ状になる「カレーやシチューのルー」などの調理
- 急激にあわのでる「重そう」などを使う調理
- パックを使用するパッククッキングなどの調理
- 内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるトマトや野菜の調理
- 内ぶた蒸気穴をふさぐおそれのあるクッキングシート、アルミ箔、ラップを使った調理
- 分量のふえる「煮豆」などの豆類の調理
- 多量の油を入れる調理

子供だけで使わせない

子供だけで使わせたり、幼児の手の届くところで使わない。

やけど・感電・けがをするおそれがあります。

異物を入れない

すき間にピンや針金などの金属物など、異物を入れない。

感電や異常動作して、けがをすることがあります。

⚠ 注意

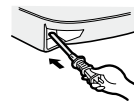
さし込みプラグを持って抜く

さし込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端のさし込みプラグを持って引き抜く。

感電やショートして発火することがあります。

さし込みプラグを持って巻き取る

電源コードを巻き取るときは、さし込みプラグを持って行う。

さし込みプラグがあたって、けがをすることがあります。

お手入れは冷えてから行う

高温部に触れ、やけどのおそれがあります。

使わないときはさし込みプラグを抜く

けがややけど、絶縁劣化による感電・漏電火災の原因となります。

安全上のご注意

⚠ 注 意

持ち運ぶときはフックボタンに触れない

外ぶたが開いて、やけどやけがをすることがあります。

使用中や使用後しばらくは、内ぶた、蒸気口に触れない

やけどの原因となります。

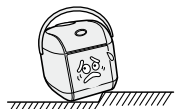
水や火気の近くで使わない

感電や漏電の原因となります。

専用内釜以外は使わない

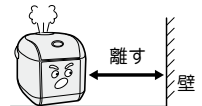
過熱、異常動作の原因となります。

不安定な場所で使わない

不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使わない。
火災の原因となります。

水の多いおかゆ・玄米などは「白米」「高速」メニューで炊かない

おかゆ・玄米は、それぞれのメニューに合っていることを確認して炊飯してください。
ふきこぼれ・故障の原因になります。
設定を守って炊いてください。

壁や家具の近くで使わない

蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色、変形の原因となります。キッチン用収納棚等をお使いのときは、中に蒸気がこもらないようにする。

使用上のご注意

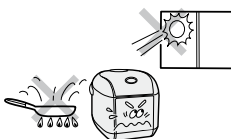
次のような場所では使わない

- 直射日光のあたる場所
- 油などの飛び散る付近

故障や炊飯器本体の変形、変色･劣化の原因になります。

絶対にふきんをかけない

- 使用中はふきんをかけないでください。

故障や外ぶたの変形・変色の原因になります。

異物がついたまま使わない

- 内釜の外側やつば部、炊飯ヒーター、温度センサーに付着した米つぶや水滴は、必ずふき取ってから使用してください。
  うまく炊けない原因になります。

ハンドルを持って振らない

- 炊飯中はハンドルを後ろに倒しておき、持ち運びはしないでください。蒸気でやけどをしたり、ハンドルが変形することがあります。
- 炊飯直後に炊飯器本体を持ち運ぶときは、蒸気口から出る蒸気に十分気を付けてください。

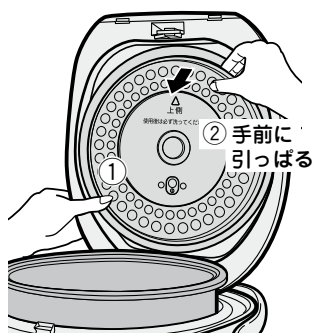
空炊きはしない

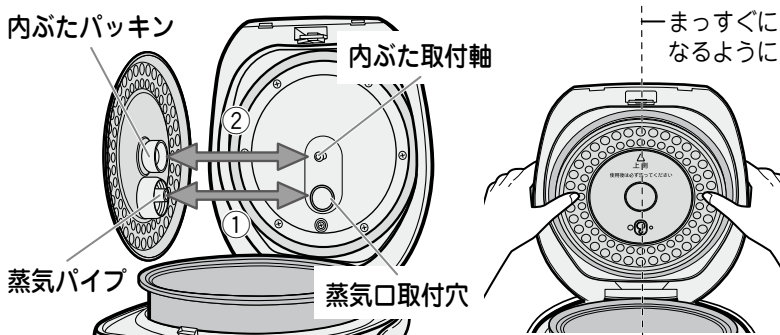
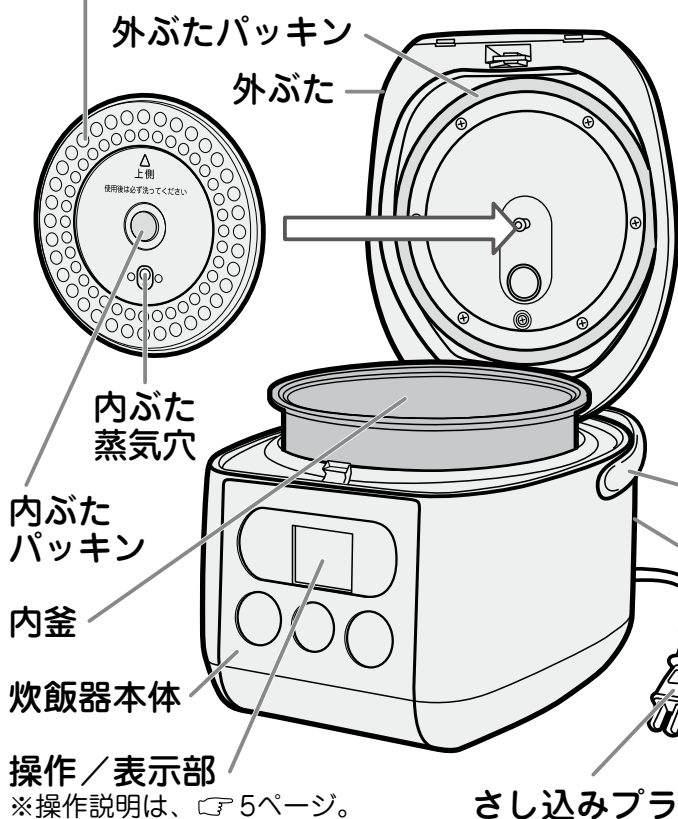
故障や過熱、異常動作の原因となります。

誤って商品を落下させたり、割れやヒビが生じたりしたときは、使用を中止し、お買上げの販売店へ修理・点検を依頼してください。

各部のなまえと使いかた

内ぶた（内ぶたのはずしかた・つけかた）

＊はずしかた
① 内ぶたの外周を押え、反対側を持ち上げます。
② すき間に手を入れ、外周を手前に引っぱります。

＊取付けかた
① 蒸気パイプを蒸気口取付穴中央に合わせ、
② 内ぶたパッキンを内ぶた取付軸に合わせて、さし込みます。
※内ぶたが外ぶたとまっすぐになるように、取付けてください。
内ぶたを取付けて外ぶたを閉めたとき、蒸気口が確実に取付けられていることを確認してください。

※操作説明は、☞5ページ。

蒸気口・フックボタン

蒸気口
- 確実に取付けてください。
炊飯中・炊飯直後は、高温になっていますので、触れないでください。

フックボタン
- 押すと外ぶたが開きます。

安全表示位置

使用上のご注意項目が表示してあります。必ずお読みください。

電源コード（コードリール）

- **出しかた**
さし込みプラグを引っぱります。
コードは、赤色テープ以上は引き出さないでください。

- **しまいかた**
コードを少し引いてもどすと巻き込まれます。
※コードがねじれていますと、最後まで巻き込まれなくなります。

各部のなまえと使いかた

操作／表示部

＊表示部は説明のため、すべての表示を点灯させております。実際の使用状況とは異なります。

メニュー ボタン
（☞7ページ）
※保温中は、「**保温**」と「**あつあつ保温**」の切換ができます。
（☞12ページ）

表示部

すすむ・**もどる** ボタン
時計合わせ・予約時刻・ひたし時間・調理時間の設定に使います。
（☞6・10・11ページ）

カレー用｜蒸し調理｜おかゆ
白米
無洗米
高速
玄米
あと あつあつ保温
2888
予約 ひたし 時間分
メニュー
保温切替

保温ランプ
保温中に**点灯**します。

炊飯／スタートランプ

保温
切

予約
ひたし

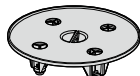
炊飯
スタート

保温／切 ボタン

予約／ひたし ボタン
「**予約炊飯**」「**ひたし炊飯**」が選択できます。
（☞10・11ページ）

予約／ひたしランプ

炊飯／スタート ボタン
押すと「炊飯／スタートランプ」が**点灯**し、炊飯または調理を開始します。
（☞8・10・11・12ページ）

付属品（各1個）

お願い

- 内釜と炊飯ヒーターの間に保護用の紙がセットされています。お使いになる前に取り除いてください。
- 初めてお使いになるときは、内釜・内ぶた・蒸気口・しゃもじ・計量カップ・蒸し板を洗ってからご使用ください。（☞15ページ）

時計（現在時刻）の合わせかた

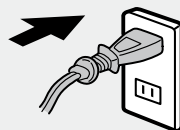
現在時刻はあらかじめ標準時刻に合わせていますが、室温などにより多少ずれることがありますので、次の手順で合わせ直してください。

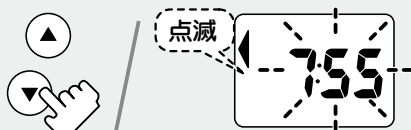
※炊飯中、保温中、予約中のときは、合わせ直しができません。
ランプが**点灯**しているときは［保温／切］ボタンを押し、すべての動作を取り消してください。

※現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので正しく合わせてください。

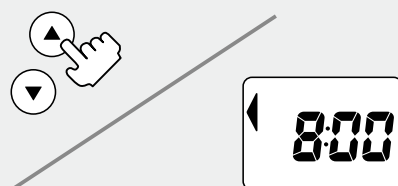
例 **現在時刻**が**午前8：00**で、**表示**が**午前7：55**のときは

1 さし込みプラグをさし込む。

※24時間表示の時計です。
夜の12時は、0:00 に
昼の12時は、12:00 と表示します。

2 ▲または▼のいずれかを押す。

- 現在時刻が**点滅**して、時計合わせになります。

3 ▲を押して、時計を合わせる。

- ▲を押して「8：00」に合わせる。
- 時計合わせ操作を止めた6秒後に現在時刻の**点滅**が**点灯**にかわり、自動的に時計合わせを完了します。

※時刻合わせの途中でも操作しない状態が6秒以上続くと時刻合わせを終了します。

◆リチウム電池について(本体に内蔵)

- さし込みプラグを抜いても、現在時刻を表示したり、予約時刻を記憶し続けます。
- 電池の寿命は4～5年(室温20℃)です。
  ※メーカー出荷時からのめやすです。
  さし込みプラグをさし込んでいる間は電池が消耗しないので、さらに長持ちします。
- 電池が消耗してくるとさし込みプラグを抜いたときに表示がうすくなり消えたり、予約時刻の記憶がなくなります。**さし込みプラグをさし込めば、通常通りに使えます。**
- 電池の交換はお買上げの販売店、または当社「お客さまご相談窓口」にご相談ください。
  有償にて、新しいリチウム電池にお取りかえいたします。
  交換した後は、現在時刻・予約時刻を合わせてください。

使用中に停電になった場合

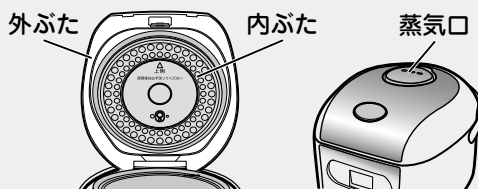
（途中でさし込みプラグを抜いたり、電源ブレーカーが切れた場合も含みます。）

- 瞬間的な停電のときは停電前の状態にもどります。
- **停電時間が長いときは、再び通電されると次のようになります。**

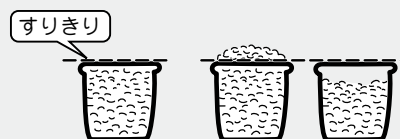
予約中	炊飯中	保温中
炊飯開始時刻をすぎている場合は、すぐ炊き始めます。 予約時刻どおりに炊けないことがあります。	炊飯を続けますがうまく炊けないことがあります。 残り時間が少ない場合には、保温になることがあります。	保温を続けます。

ごはんの炊きかた

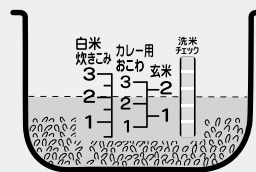
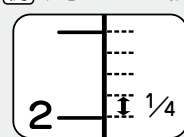
＊「いろいろな炊きかた」について詳しくは、☞9ページをご覧ください。

1 必ず、内ぶた・蒸気口が正しくついていることを確認する

2 お米を正しく計って洗う

- 付属の計量カップを使います。
  1カップで約180mL(1合)です。
- 内釜で洗米できます。

＊お米の洗い方については、8ページの「**おいしいごはんを炊くために**」をご覧ください。

3 水かげんをする

- メニューに合った水位目盛を選び、炊く量に合わせて水かげんします。
- 水かげんを間違えるとふきこぼれることがあります。
- お好みにより、水かげんを調整してください。
  水かげんは、1目盛の¼以内を目安にしてください。水を多くしすぎるとふきこぼれることがあります。
- 水かげんは、平らで水平な場所で行なってください。

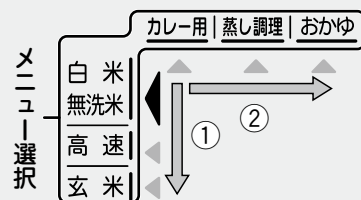
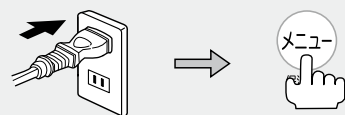
＊水かげんについて詳しくは、9ページをご覧ください。

4 内釜を炊飯器本体に入れ、外ぶたを閉める

- 外ぶたは「パチン」と音がするまで確実に閉めてください。
- 内ぶたと内釜、外ぶたパッキンと内釜の間に米つぶなど異物をはさまないでください。
  ※異物がはさまった状態で炊飯すると、ふきこぼれたり、蒸気がもれることがあります。
- **内釜の底面と外側や炊飯器本体内側に付着した米つぶや水滴は、必ずふきとってください。水滴がついていると、炊飯中に異音がでることがあります。**
- 内釜をかるく左右に回して、お米がかたよらないように水平にならしてください。

5 さし込みプラグをさし込み、メニューを選ぶ

- さし込みプラグをコンセントにさし込んでいないとき、または「保温ランプ」が点灯しているときはメニューの選択、炊飯ができません。保温／切ボタンを押して、「保温ランプ」を消してください。
- メニューボタンを押すごとに◀が①②の順に移動します。
- 炊きこみ、おこわを炊くときは、「白米・無洗米」に合わせてください。
- 急いで炊くときは、「高速」を選んでください。
  「高速」は、炊飯時間の短縮を優先させた炊飯メニューです。
  ごはんが少しかために炊きあがることがあります。
- メニューを間違えるとふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。

＊メニューについて詳しくは、9ページをご覧ください。

使いかた

6 炊飯／スタート ボタンを押す

- 「炊飯／スタートランプ」が**点灯**し、炊飯を開始します。
- 内釜が入っていないときは、炊飯／スタートボタンを押さないでください。一時的に炊飯ヒーターが発熱して高温になりますので、ご注意ください。
- 「炊飯／スタートランプ」の**点灯**を確認してください。
- 「炊飯／スタートランプ」が**点灯**しないときは保温／切ボタンを押し、もう一度「**5**」「**6**」をくり返してください。
- 炊き上がり13分前から残り時間を表示します。
  （高速は８分前から、おかゆは５分前から表示します。）

7 炊飯がおわったらほぐして保温（12時間まで）

- ごはんが炊き上がるとブザー音がなり、「保温ランプ」が**点灯**して、自動的に保温に切りかわります。
- 表示部には、保温経過時間を表示します。
  ※保温は、12時間以上しないでください。（ニオイや黄ばみ・パサツキの原因になります。）保温経過時間が12時間を超えると、表示部は現在時刻表示にもどりますが、保温は続けます。
- 内釜の底にキツネ色のおこげができることがあります。
- **おかゆは保温できません。**
  ※おかゆが炊き上がると「保温ランプ」が**点滅**します。
  ※時間がたつとのり状になりますので、早めにお召し上がりください。
- 炊きこみ、おこわはニオイや変質の原因になりますので、保温しないでください。
- 冷やごはんのあたためなおしはしないでください。ニオイの原因となります。
- ごはんがなくなったら、保温／切ボタンを押してください。また、安全のためさし込みプラグを抜いてください。押し忘れると次の炊飯のとき、さし込みプラグをさし込むと同時に「保温」になります。

おいしいごはんを炊くために

1. よいお米を選び、しっかり保管する。
- 精米したてのお米を選びます。よいお米は、ふっくらして透き通るようなつやがあります。
- 保管は、風通しの良い冷暗所に置きます。2週間くらいで使い切りましょう。

2. お米は正しく計量する。
- 必ず、付属の計量カップで計ってください。（1カップ　約180mL）

＊計量米びつでは、正しく計量できない場合があります。

3. お米は手早く洗う。
- お米に水を一気に加えて軽くかきまぜ、手早く捨てます。
- お米を手でもむようにして洗います。
- 水を加えてすすぎ、捨てます。水が澄むまで、すすぎ続けます。

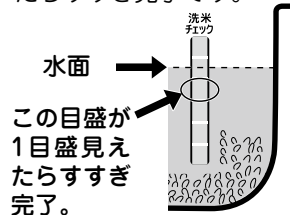
＊洗いかたが不十分だと、こげやすくなり、保温した時にニオイがきつくなります。
＊砕けたお米が多いと、ごはんがおいしく炊けません。
ザルにお米を入れて、水の中でゆすって砕けたお米を取り除きます。

たっぷりの水で洗米したあと、水面より下の洗米チェック目盛が1目盛見えたらすすぎ完了です。

4. 水位目盛をしっかり見て、水加減する。
- お米の種類、産地、季節により、またお好みで水加減を変えてください。

＊やわらかく炊くために加える水の量は、水位目盛の間隔の1/4以下にしてください。
たくさん水を入れると、蒸気口からふきこぼれることがあります。（おかゆ以外）

5. 炊き上がれば、しっかりほぐす。
- しゃもじですくうように底からほぐして、ごはん粒の周囲の水分をとばします。

＊ほぐさないと、ごはんが固まってしまいます。

いろいろな炊きかた

炊きかた	水かげん	メニュー	ワンポイントアドバイス
白米	白米 炊きこみ	白 米 無洗米 ◀	白米とは、玄米の表面を約10%削ったものです。 水は、水道水より浄化した水の方がおいしく炊けます。 ＊ミネラルウォーターは硬度「50」以下であればおいしく炊けますが、硬度が高いとパサパサした黄色い炊き上がりになります。
無洗米	無洗米 発芽玄米		無洗米は洗わなくてもよいお米ですが、次のことにご注意ください。 ＊水を入れると、お米のデンプン質で白くにごることがあります。そのまま炊くとおこげがついたり、ニオイが気になる場合がありますので、1〜2回、水を入れかえて、すすぐことをおすすめします。また、水かげんをしたあと、ひと粒ひと粒が水になじむように2〜3回底からかるくかきまぜてください。特に調味料を加えて炊くときは、よくかき混ぜてください。
発芽玄米			白米2カップに対して、発芽玄米1カップの割合が、発芽玄米の量の最大です。割合は、お好みで変えてください。 ●発芽玄米は、水で軽く洗います。洗った白米と混ぜます。 ●発芽玄米は、ドライタイプを基本にしています。ウェットタイプの場合は、発芽玄米の量を増やすか、白米の量を減らすか、水を少なくするなどして、硬さを調節してください。
高速	白米 炊きこみ	高 速 ◀	炊飯時間の短縮を優先させています。 ごはんが少しかためになったり、おこげができることがあります。 あらかじめお米を水につけておくと、おいしく炊き上がります。 保温になってもすぐに外ぶたを開けずに、しばらく蒸らしておくと、かたさがやわらぎます。
玄米	玄米	玄 米 ◀	玄米は白米と違って､最初に水を少し入れてから洗います。それから水を加えて､すすぎます。 あらかじめ､水やぬるま湯に1時間程度漬けておくと柔らかく炊けます。炊飯量は､2カップまでです。
カレー用	カレー用 おこわ	カレー用 ▲	粘りが少なく、あっさりした少しかためのごはんに炊き上がります。
炊きこみ	白米 炊きこみ (2カップまで)	白 米 無洗米 ◀	お米は、炊飯する直前まで水に漬けておきます。 **＊最大炊飯量は、炊きこみごはん、おこわとも2カップまでです。** ●調味料は、事前にだし汁と混ぜておきます。 ●具が多いと、うまく炊けないことがあります。 ●調味料が入ると、ごはんがこげやすくなります。 ●炊きこみごはんやおこわを炊いたあとはニオイが残りますので、内釜、内ぶたをていねいに洗ってください。
おこわ	カレー用 おこわ (2カップまで)		
おかゆ	おかゆ	おかゆ ▲	水位線は、**全がゆ用**です。 ＊お好みで水加減してください。 目安は、全がゆ　米：カップ1　水：水位目盛1　（おかゆ） 五分がゆ　米：カップ1/2　水：水位目盛1　（おかゆ） ※あまり水をたくさん入れるとふきこぼれます。
蒸しもの	蒸し水位	蒸し調理 ▲	蒸しものに合わせた調理時間を設定してください。

炊飯量と炊飯時間

（電圧100V、室温20℃、水温18℃の場合）

炊きかた	炊 飯 量	時　間
白　米	0.09〜0.54L（0.5〜3カップ）	約42分〜59分
無洗米	0.09〜0.54L（0.5〜3カップ）	約45分〜56分
発芽玄米	0.09〜0.54L（0.5〜3カップ）	約46分〜58分
高　速	0.09〜0.54L（0.5〜3カップ）	約24分〜37分
玄米	0.18〜0.36L（1〜2カップ）	約1時間9分〜1時間12分
カレー用	0.18〜0.54L（1〜3カップ）	約41分〜57分
炊きこみ	0.18〜0.36L（1〜2カップ）	約48分〜53分
おこわ	0.18〜0.36L（1〜2カップ）	約44分〜47分
おかゆ（全がゆ）	0.09〜0.18L（0.5〜1カップ）	約46分〜50分

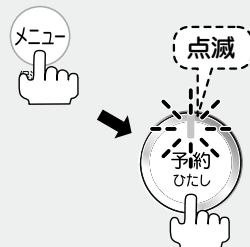
●炊飯時間は季節（水温・室温）・水かげん・電圧・お米の種類などによりかわります。

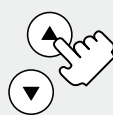
予約（タイマー）炊飯のしかた（予約した時刻に炊き上がります）

1 現在時刻を確認する

- 現在時刻がずれていると予約炊飯がうまくできませんので正しく合わせ直してください。(☞6ページ)
- 「保温ランプ」が**点灯**しているときは、予約時刻を合わすことができません。保温／切ボタンを押して、「保温ランプ」を消してください。
- 内釜が入っていることを確認してください。

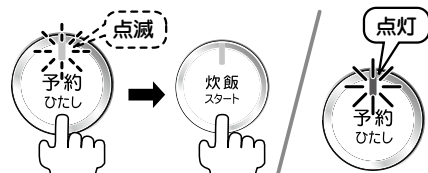
2 メニューを選び、予約／ひたしボタンを押す

- 「予約／ひたしランプ」と表示部の 予約 および予約時刻が**点滅**します。
  ※予約／ひたしボタンを押すごとに 予約・ひたし が切りかわります。
  予約が**点滅**したことを確認してください。
- すでに記憶している時刻のままでよい場合は、予約時刻を確認してから ***4*** の操作へ移ってください。
- メニューの合わせかたは、☞7ページをご覧ください。
  ※メニューで「蒸し調理」を選んだ場合、予約／ひたしボタンは受け付けません。

3 ▲・▼ ボタンを押し、予約時刻を合わせる

- ▲・▼ボタンは10分単位でかわります。押し続けると早送りできます。
- **夜の12時は、「0:00」に昼の12時は、「12:00」と表示します。**
- タイマーはあらかじめ、午前6時「6:00」を記憶しています。

4 炊飯／スタートボタンを押す

- 「予約／ひたしランプ」と表示部の 予約 および予約時刻が**点滅から点灯にかわり**、**予約を完了**します。
- 炊飯が始まると「予約／ひたしランプ」が消え、「炊飯／スタートランプ」が**点灯**します。

◆一度予約すると次回からは2つの操作で予約できます

前回予約した時刻を記憶しています。
メニューを確認して、予約／ひたしボタンを押し、予約時刻を確認して 炊飯／スタートボタンを押します。
※「予約／ひたしランプ」と予約時刻が**点滅から点灯にかわり**、**予約を完了**します。

◆ 予約後に予約時刻を変えたいときは・・・

保温／切ボタンを押してから、***2***～***4*** の手順で合わせ直します。

現在時刻を確認したいときは

▲ ボタンまたは ▼ ボタンを押してください。
現在時刻が2秒間表示されます。

予約について

- 予約は12時間以内にしてください。長い時間お米を水に浸すと、ニオイがでることがあります。
- 炊きこみごはん・具入りのおこわや玄米は、予約炊飯しないでください。具や調味料がいたんだり沈殿して、炊けないことがあります。
- 予約炊飯したとき、ごはんがやわらかく炊き上がる場合があります。

予約時刻について

予約時刻と現在時刻の差が下の表のときは、すぐに炊飯を始めます。

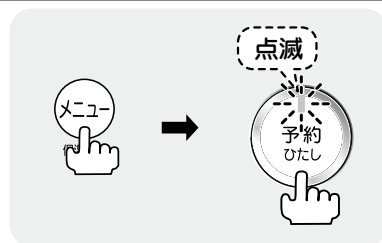
メニュー	時　間	メニュー	時　間
白　米	1時間10分未満	玄　米	1時間40分未満
無洗米	1時間10分未満	カレー用	1時間10分未満
高　速	1時間未満	おかゆ	1時間10分未満

使いかた

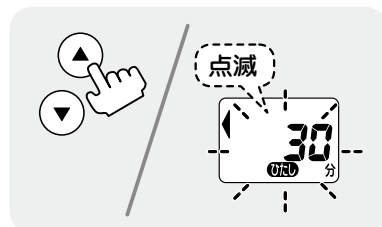
ひたし炊き

（予約炊飯できない短い時間のときに便利です。
ひたし設定した時刻になると、自動で炊飯を開始します。）

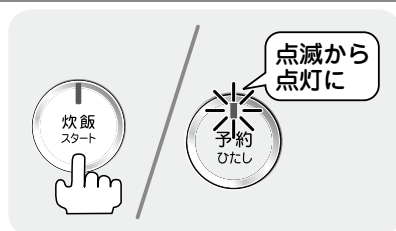
1 メニューを選び、予約／ひたしボタンを押す

- メニューの合わせかたは、☞7ページをご覧ください。
  ※メニューで「蒸し調理」を選んだ場合、予約／ひたしボタンは受け付けません。
- 予約／ひたしボタンを押すごとに 予約・ひたし が切りかわります。
  ひたし が点滅したことを確認してください。

2 ▲・▼ボタンを押し、ひたし時間を合わせる

- ▲・▼ボタンは10分単位で、10分から60分まで設定できます。

※ひたし時間は、あらかじめ「30分」に設定していますが、次回からは前回のひたし時間を記憶しています。

3 炊飯／スタートボタンを押す

- 「予約／ひたしランプ」と表示部の ひたし およびひたし時間が**点滅から点灯にかわり**、1分単位で残時間を表示します。
- 炊飯が始まると「予約／ひたしランプ」が消え、「炊飯／スタートランプ」が**点灯**します。

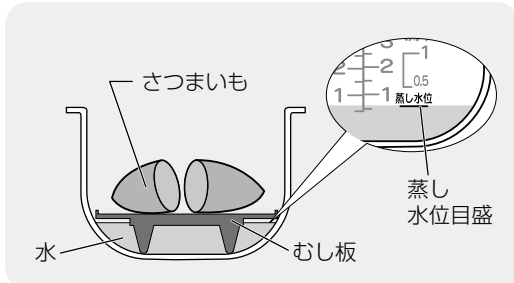
使いかた

蒸し調理

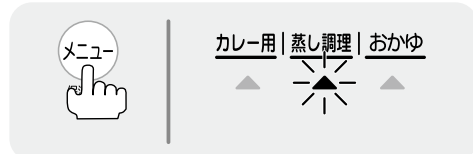
付属の「むし板」を使って、いもなどの蒸し調理が自動でできます。
※必ずメニューを『蒸し調理』に合わせて調理してください。

1 内釜に蒸し水位目盛まで水を加え、付属のむし板を入れてから調理する材料を入れる

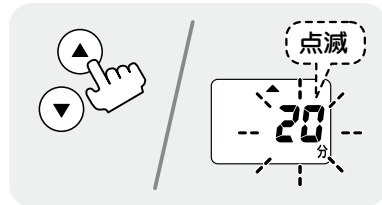
※むし板の上に背の高い調理物を入れると、外ぶたが閉まらなくなりますので、高さに注意してください。
いもなどが入らない場合は、切って入れてください。

※調理物を入れたら、外ぶたを閉めてください。

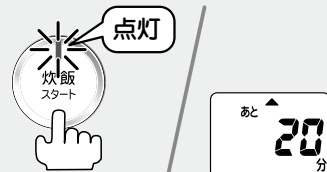
※外ぶたは「パチン」と音がするまで確実に閉めてください。

2 「蒸し調理」に合わせる

メニューボタンを押して、「蒸し調理」に合わせます。

3 ▲・▼ボタンを押し、調理時間を合わせる

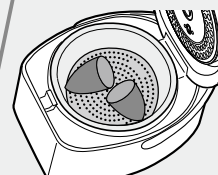
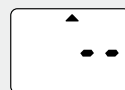
▲・▼ボタンは5分単位で、10分から40分まで設定できます。

※調理時間は、あらかじめ「20分」が表示されます。

4 炊飯／スタートボタンを押す

- 「炊飯／スタートランプ」が**点灯**し調理を開始します。
  表示部は、出来上がりまでの残時間を1分単位で表示します。

※表示時間はめやすです。
　季節（水温・室温）・調理物の量、電圧などによりかわります。

ブザーが鳴れば、出来上がり

出来上がったら、調理物はすぐに取り出してください。
そのまま放置すると、余熱で調理物の仕上がりがかわります。

※調理物を取り出すときは、内釜も調理物も高温になっています
　ので、やけどをしないように気をつけてください。

※必ず付属のむし板を使ってください。
※付属のむし板を他の調理器や他の用途に使わないでください。むし板の変形・変色の原因となります。
※調理中に内釜の中の水がなくなると「drY」(dry)を表示して、調理が終わります。続けて調理する場合は
　切／とりけし **ボタン**を押し、水を加えてから再度**2**～**4**の手順で調理してください。
※調理物を炊飯器内で保温、保存しないでください。ニオイの原因になります。
※内釜に材料を入れての保管、保存はしないでください。
　内面のフッ素樹脂をいためる原因になりますので、別の容器に移し替えてから保管、保存してください。
※室温や材料により、仕上がりがかわることがあります。お好みで調整してください。
　（下の加熱早見表も参照してください。）

使いかた

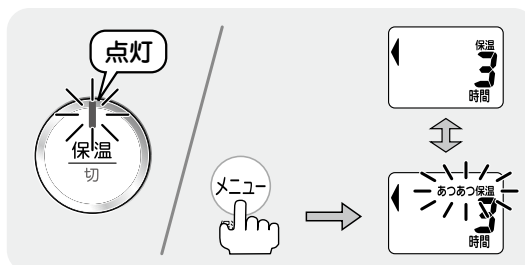
加熱早見表

※いずれも内釜の**蒸し水位**目盛まで水を加え、**むし板**を入れて材料をのせます。

材　　料	分　量	加熱時間の目安	ワンポイントアドバイス
さつまいも、じゃがいも	200～400g	約40分	じゃがいもは、半分に切ります。 さつまいもが太い場合は半分に切ります。
じゃがいも(丸ごと)	200～400g	約40分	――――
大根、にんじん、	100～300g	約30分	大きさをそろえて切ります。
かぼちゃ	200g	15～25分	品種によっては火が通りにくいものがあるので、 加熱時間を調節してください。
ブロッコリー、アスパラガス	100～200ｇ	約15分	ブロッコリーは小房に分けます。
冷凍シュウマイ	12個（170g）	約15分	――――

保温について

保温中に メニュー ボタンを押すと**「あつあつ保温」**に切りかわります。

※ メニュー ボタンを押すごとに、**「保温」「あつあつ保温」**が交互に表示されます。
　保温経過時間が12時間を超えると、メニュー ボタンを押しても、切りかえはできません。**「保温」**を続けます。
　（メニュー ボタンを押すと、ブザー音がなります。）

たけのこごはん

材料（2〜3人分）

米	カップ2
ゆでたけのこ	130g
鶏肉	60g
木の芽	4〜6枚
だし汁	350mL
うすくちしょうゆ	大さじ1½
酒	大さじ1½
塩	少々

作り方

①お米は洗っておきます。
②ゆでたけのこは小さく切ります。
③鶏肉も小さく切り、熱湯にさっとくぐらせます。
④だし汁に、うすくちしょうゆ、酒、塩を加えてよくまぜ、調味液を作ります。
⑤洗っていた米の水気を切って内釜に入れ、④の調味液を**白米**の水位目盛「2」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
たけのこと鶏肉をよくまぜて、米の上に置きます。

⑥外ぶたをして、**メニュー** **ボタン**で「**白米**」に合わせます。
炊飯／スタート **ボタン**を押します。
⑦炊き上がれば、ほぐして器に盛り、木の芽をおきます。

エビピラフ

材料（2〜3人分）

米	カップ2
むきえび	70g
ゆでたこ	70g
ミックスベジタブル	130g
オリーブ油	大さじ2
固形スープの素	2コ（約10g）
水	350mL
塩、こしょう	少々
カレー粉	2g

作り方

①お米はさっと洗い、水気を切ります。
②むきえびは背わたをとり、熱湯に通します。ゆでたこは、一口大に切ります。
③フライパンにオリーブ油（大さじ1）を入れ、①のお米を加え、透き通るくらいまで炒めて取り出します。
④更に、フライパンにオリーブ油（大さじ1）を入れ、②のむきえび、ゆでたこ、ミックスベジタブルを軽く炒め、塩、こしょう、カレー粉で味付けします。
⑤水に固形スープの素を溶かして、調味液をつくります。

⑥③のお米を内釜に入れ、⑤の調味液を**白米**の水位目盛「2」まで加えます。
足りなかったら水を加えます。
④の具をお米の上に置きます。
⑦外ぶたをし、**メニュー** **ボタン**で「**白米**」に合わせます。
炊飯／スタート **ボタン**を押します。
⑧炊き上がれば、ほぐして器に盛ります。

赤　飯

材料（2〜3人分）

もち米	カップ1¼
うるち米	カップ¾
あずき	30g
ごま塩	少々

作り方

①もち米とうるち米は、一緒に洗っておきます。
②鍋にあずきとたっぷりの水を入れて、強火で煮ます。煮立ったらゆで汁を捨て、再び水を400mL入れて弱火で少しかために煮ます。
③あずきが煮えたら、あずきと煮汁に分けます。
煮汁は玉しゃくしですくって、少し高い所から4〜5回落として空気にふれさせます。
④お米の水気を切って内釜に入れ、③の煮汁を**おこわ**の水位目盛「2」まで加えます。足りなかったら水を加えます。そして、あずきをお米の上にのせます。

⑤外ぶたをし、**メニュー** **ボタン**で「**白米**」に合わせます。
炊飯／スタート **ボタン**を押します。
⑥炊き上がれば、ほぐして器に盛り、ごま塩をふりかけます。

リゾット

材料（4人分）

米 ………………カップ1
玉ねぎ ……………½コ
グリーンアスパラ
…………………5本
にんにく …………1かけ
ツナ ………………50g
オリーブ油 ……大さじ1
固形スープの素
………1コ（約5g）
塩、こしょう ………少々
水 ………………800mL

作り方

①お米はさっと洗い、水気を切ります。

②玉ねぎとにんにくは、みじん切りにします。

③グリーンアスパラは、薄く皮をむき斜めにスライスして、軽くゆでておきます。

④固形スープの素を水に入れ、溶かして調味液をつくります。

⑤フライパンにオリーブ油（大さじ1/2）を入れ、にんにくで香りを出して､玉ねぎを入れて炒めます。さらに、ツナを加えて炒め、塩、こしょうをし、取り出しておきます。

⑥さらにフライパンにオリーブ油（大さじ1/2）を入れ、①のお米を加えて透き通るくらいまで炒めます。

⑦⑥のお米を内釜に入れ、④の調味液を**おかゆ**の水位目盛「**1**」まで加えます。さらに⑤の具を上にのせます。

⑧外ぶたをし、**メニュー**ボタンで「**おかゆ**」に合わせます。
炊飯／スタートボタンを押します。

⑨炊き上がれば、③のグリーンアスパラをまぜて、少しむらします。

⑩器に盛ります。

パプリカの肉詰め

材料（2～3人分）

パプリカ ……………2個
（A）
豚ひき肉 …………100g
長ねぎ………………¼本
干ししいたけ
（水で戻したもの）……2枚
玉ねぎ………………25g
しょうが …………½片
卵 …………………½個
しょうゆ ……大さじ½
オイスターソース
……大さじ½
塩・コショウ ……… 少々

作り方

①長ねぎ、干ししいたけ、玉ねぎ、しょうがはみじん切りにします。

②ボウルに（A）を入れ、粘りがでるまでしっかり混ぜ合わせます。

③パプリカは半分に切って種とワタを取り除き、「②」を詰めます。

④内釜に「**蒸し水位**」目盛まで水を加えます。むし板を入れ、パプリカをおきます。

⑤外ぶたをし、**メニューボタン**で「**蒸し調理**」に合わせ、**調理時間**を「**20分**」に設定し、**炊飯／スタートボタン**を押します。

⑥出来上がれば、取り出して器に盛ります。

⑦お好みで、ポン酢などをかけていただきます。

豚肉のヘルシー蒸し

材料（2～3人分）

キャベツ…………100g
豚肉(しゃぶしゃぶ用)
………400g

作り方

①キャベツを食べやすい大きさに切ります。

②豚肉が大きい場合は、半分に切ります。

③内釜に「**蒸し水位**」目盛まで水を加えます。蒸し板を入れて、キャベツの半量をのせ、豚肉の半量をのせます。

④同様に、残りのキャベツと豚肉を交互にのせます。

⑤外ぶたをし、**メニューボタン**で「**蒸し調理**」に合わせ、**調理時間**を「**20分**」に設定し、**炊飯／スタートボタン**を押します。

⑥出来上がれば､取り出して器に盛ります。

⑦お好みで､ポン酢などをつけていただきます。

お手入れのしかた

さし込みプラグを抜いて炊飯器本体が冷めてからお手入れしてください

＊炊飯・保温・調理のあと、毎回お手入れしてください。
お手入れ後は、内ぶた、蒸気口を正しく取り付けてください。

みがき粉、たわし、ベンジン、シンナーなどは使わないでください。

内釜・内ぶたなど

使用のたびに、スポンジなどのやわらかいもので洗ってください。

※お手入れ後は、内ぶたを正しく取り付けてください。

※内釜、内ぶたは変形させないよう注意してください。

＊内釜内面のフッ素皮膜をいためないために
- ●泡立て器でお米を洗わない　●付属のしゃもじを使う
- ●スプーンや食器類を入れない　●酢は使わない
- ●調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う

使っているうちに色むらができることがあります。
衛生上は問題ありませんので、安心してお使いください。

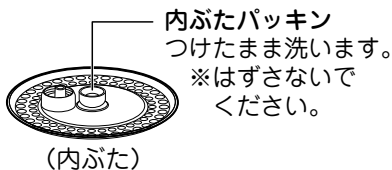
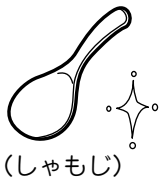
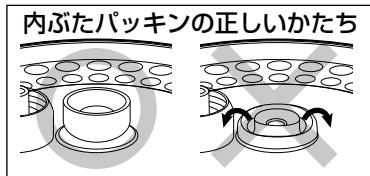
＊内釜外面の銅コートについて
銅コートは塗装品です。炊飯ヒーターや流し台にあたる面は、お使いいただいてるうちにはがれてきます。
炊飯性能上は問題ありませんので、安心してお使いください。

(内釜)

(内ぶた)

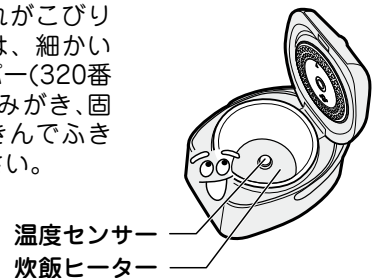
内ぶたパッキン
つけたまま洗います。
※はずさないでください。

(しゃもじ)

内ぶたパッキンの正しいかたち

炊飯器本体・外ぶた

固く絞ったふきんでふいてください。
※つゆがたまるくぼみは、こまめにふいてください。

炊飯ヒーター・温度センサー

米つぶや汚れがこびりついたときは、細かいサンドペーパー(320番程度)で軽くみがき、固く絞ったふきんでふき取ってください。

蒸気口

使用のたびに流水で洗ってください。
（蒸気の通路に、直接流水が当たるように。）

内釜（内なべ）を長持ちさせるために

台所用中性洗剤をスポンジにつけて洗います。

お願い

■ **変形させないよう注意してください。**

■ **内釜のふちや内面のフッ素被膜を傷めないために、次のことをお守りください。**
- ●泡立て器でお米を洗わない　●付属のしゃもじを使う
- ●金属ザル等を内釜のふちにあてない　●酢は使わない
- ●調味料を使って炊飯したときは、すぐ洗う
- ●スプーンや食器類を入れない（蒸し調理では、付属のむし板にのせて使用することはできます。☞11ページ）

※フッ素樹脂に傷がつくと、ふくれやはがれの原因になります。

■ 使っているうちに、内面に色むらができることがありますが、衛生上は問題ありません。

■ 変形したり摩耗した場合は、お買上げの販売店でお買い求めください。

■ 内釜の底面外側中央部は、温度センサーに触れる大切なところです。汚れていたり、傷がついたりするとごはんがこげたりする原因になります。

■ 内釜でお米を洗うときは、内釜の下にふきんをしいて洗うと内釜の底面に傷がつきません。

■ 内釜を直火にかけたり、電子レンジで加熱したり、電磁調理器には使わないでください。

■ 外面にすり傷がついたりしても、炊き上がりには問題ありません。

消耗品　**内ぶたパッキン、外ぶたパッキンは消耗品（有償）です。**
●劣化したり損傷したときは、お買上げの販売店にご相談ください。

仕　様

交流100V（50Hz、60Hzの周波数に関係なく共通に使用できます。）

消費電力	外形寸法			製品質量	コードの長さ
炊飯時	最大幅	奥行	高さ		
460W	約 225mm	約 270mm	約 195mm	約 2.8kg	約 1.0m

※仕様は改良のため、予告なく変更することがあります。

最大炊飯容量	0.54 L
区分名	E
蒸発水量	28.5 g
年間消費電力量	42.04 kWh/年
一回当たりの炊飯時消費電力量	108.9 Wh
一時間当たりの保温時消費電力量	10.61 Wh
一時間当たりのタイマー予約時消費電力量	0.26 Wh
一時間当たりの待機時消費電力量	0.18 Wh

※一回当たりの炊飯時消費電力量は、白米コース、一時間当たりの保温時消費電力量は、保温コースの電力量です。

※実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目安としてご覧ください。

※年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。（区分名も同法に基づいています）

※蒸発水量は、一回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。

点検のお願い

安全に長くご愛用いただくために、日頃から点検を行ってください

こんなことはありませんか	処　置
●電源コードやさし込みプラグがふくれるなどの変形や変色、損傷している。 ●電源コードの一部やさし込みプラグがいつもより熱い。 ●電源コードを動かすと通電したり、しなかったりする。 ●炊飯器本体がいつもと違って異常に熱くなったり、こげくさいニオイがする。 ●通電中に異常な音や振動がする。	**さし込みプラグを抜いてご使用を中止してください。 故障や事故防止のため、使用しないでお買上げの販売店にご相談ください。**
●さし込みプラグやコンセントにほこりやごみがたまっている。	ほこりやごみを取り除いてください。

※点検・修理について詳しくは、18ページの**アフターサービスについて**をご覧ください。

故障かな？と思ったら

修理を依頼される前に、次のことをお確かめください。
お確かめいただいてもわからないときは、当社「お客様ご相談窓口」にご相談ください。

こんな症状のときには／もう一度お調べください。		炊き上がったごはんが				保温中のごはんが		炊飯中に		その他に		蒸し調理	参照ページ
	ごはんが炊けない	かたすぎる・シンが残る	やわらかい・べとつく	おこげがキツネ色以上になる	炊飯時間が長い	かたくなる	黄ばむ・ニオイがつよい	ふきこぼれる	外ぶたのまわりから多量の蒸気がもれる	予約した時刻に炊き上がらない	ボタン操作ができない	水があるのに「dry」表示がある	
水かげん、お米の量は正確ですか		●	●	●	●			●	●	●			7・8ページ
内釜の裏面や炊飯ヒーター・温度センサーに、異物（ごはんつぶ）がついていませんか		●	●	●	●	●	●	●		●		●	3・7・15ページ
「保温ランプ」が点灯したまま 炊飯／スタート ボタンを押し炊飯していませんか	●												8ページ
炊飯後、ごはんをよくほぐしましたか		●	●			●	●						8ページ
メニューを間違えていませんか		●	●	●	●			●	●	●			7・9・10ページ
お米を十分に洗いましたか				●		●	●	●					7・8ページ
さし込みプラグをコンセントから抜いたり、停電がありませんでしたか	●	●			●	●	●			●	●		6ページ
12時間以上保温していませんか						●	●						8ページ
内ぶたはついていますか		●				●	●	●	●				7ページ
冷えたごはんの保温や、ごはんのつぎたしをしていませんか						●	●						8ページ
内ぶたと内釜の間に米つぶなどの異物がはさまっていませんか		●				●	●	●	●				7ページ
予約炊飯のしかたを間違えていませんか										●			10ページ
炊飯中に音がする	●「カチカチ」音はマイコンが電力を調整している音で故障ではありません。 ●内釜の外側や炊飯器本体内側に水滴がついていると、異音がでることがありますが、故障ではありません。												7ページ
樹脂などのニオイがする	使いはじめたばかりではありませんか？ ご使用とともに少なくなります。												――
プラスチック部分に線状や波状の箇所がある	これは樹脂成形時に発生する線状や波状の跡です。使用上の品質に支障はありません。												――

アフターサービスについて

保証書（別に添付しております）

- 保証書は販売店から受け取っていただき、必ず「**お買上げ日・販売店名**」などの記入をお確かめのうえ、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
- **保証期間は、お買上げ日から１年間です。**
  （消耗品は、対象外です。）

補修用性能部品の保有期間

当社は、このマイコンジャー炊飯器の補修用性能部品を**製造打切後、6年**保有しています。
性能部品とは、その商品の機能を維持するために必要な部品です。

修理を依頼されるときは

- **保証期間中の修理**
  保証書の記載内容により、お買上げの販売店が修理いたします。くわしくは、保証書をご覧ください。
- **保証期間が過ぎたあとの修理**
  修理により使用できる場合には、お客さまのご要望により有料修理いたします。くわしくは、お買上げの販売店にご相談ください。

アフターサービスのお問い合わせ

修理に関するご相談ならびにご不明な点などは、お買上げの販売店、またはもよりの当社「お客さまご相談窓口」（別紙または下記）にお問い合わせください。

お客さまご相談窓口

■まずはお買上げの販売店へ…　家電商品の修理のご依頼やご相談は、お買上げの販売店へお申し出ください。
転居や贈答品でお困りの場合は、下記の相談窓口にお問い合わせください。

家電商品についての全般的なご相談 ＜三洋電機株式会社 お客さまセンター＞

受付時間：（365日） 9：00〜18：30

総合相談窓口	050-3116-3434

※上記番号をご利用できない場合は **大阪**（06）-6994-9570 へおかけください。
※郵便またはＦＡＸでご相談される場合　**三洋電機株式会社 お客さまセンター**　〒570-8677　大阪府守口市京阪本通2-5-5
FAX：大阪　（06）6994-9510

家電商品の修理サービスについてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日　〜　金曜日　9：00〜18：30（7月〜8月）8：45〜19：30
土曜･日曜･祝日･当社休日　9：00〜17：30

修理相談窓口	東京コールセンター（050-がご利用できない場合は、東京（03）5302-3401へおかけください）	北海道地区	050−3116−2333	大阪コールセンター（050-がご利用できない場合は、大阪（06）4250-8400へおかけください）	近畿地区		050−3116−2555
					中部･北陸地区	北陸	050−3116−2555
		東北地区	050−3116−2444			中部	050−3116−2666 沼津地区は、050−3116−2222
		関東･甲信越地区	050−3116−2222		中国･四国地区	中国	050−3116−2777
						四国	050−3116−2555
					九州地区		050−3116−2888

沖縄地区	098−944−5018

（※）沖縄地区の受付時間：月曜日〜土曜日　9:00〜17:30（日曜、祝日及び当社休日を除く）

持込み修理および部品についてのご相談 ＜三洋電機サービス株式会社＞

受付時間：月曜日 〜 土曜日　9：00〜17：30（日曜、祝日、当社休日を除く）

家電商品の持込み修理および部品のご相談については、各地区拠点（サービスセンター、サービスステーション）で承っております。
最寄の拠点は別紙一覧もしくは、弊社ホームページでご確認ください。

☆上記のお客さまご相談窓口の名称､電話番号は変更することがありますのでご了承ください。

お客さまご相談窓口におけるお客さまの個人情報のお取扱いについて

お客さまご相談窓口でお受けした、お客さまのお名前、ご住所、お電話番号などの個人情報は適切に管理いたします。また、お客さまの同意がない限り、業務委託の場合および法令に基づき必要と判断される場合を除き第三者への開示は行いません。なお、お客さまが当社にお電話でご相談、ご連絡いただいた場合には、お客さまのお申し出を正確に把握し、適切に対応するために、通話内容を録音させていただくことがあります。

＜利用目的＞
お客さまご相談窓口でお受けした個人情報は、商品・サービスに関わるご相談・お問合せおよび修理の対応のみを目的として用います。
なお、この目的のために三洋電機（株）および関係会社で上記個人情報を利用することがあります。

＜業務委託の場合＞
上記目的の範囲内で対応業務を委託する場合、委託先に対しては当社と同等の個人情報保護を行わせると共に、適切な管理・監督をいたします。

個人情報のお取扱いについての詳細はホームページ http://jp.sanyo.com をご覧ください。

三洋電機株式会社

三洋電機コンシューマエレクトロニクス株式会社
家電事業部　〒680ー8634　鳥取県鳥取市南吉方3丁目201番地